

Det glada 20-talet - ikonisk era för bar- och dryckeskulturen.

År 2020 är här och vi tittar tillbaka på det förra århundradets 20-tal, som är en ikonisk era för barkulturen. Illegala jazzklubbar, flapper girls, billig sprit och allmän nyckfullhet ritade kartan för vad som kom att kallas "det glada 20-talet".



Flapper Girl

1920-talet har kommit att refereras till som "det glada 20-talet" eftersom framtidstro, innovationsrikedom, ekonomisk tillväxt och kvinnlig frigörelse fick människor, framförallt i städerna, att leva ut sin glädje över att förstavärldskrigets och spanska sjukans förödelse äntligen var över. "Den nya kvinnan" var här för att stanna, och runtom i världen infördes kvinnlig rösträtt och fler kvinnor tog plats på arbetsmarknaden. En annan sektor som kvinnor gjorde anspråk på var klubben. En så kallad "flapper girl" var den där sortens kvinna som på 20-talet klippte håret kort och bejakade det nya kort-korta modet, som dansade genom nätterna och hängav sig åt samma nycker som männen — nycker av de mest dekadenta slag likt de i *The Great Gatsby* av F. Scott Fitzgerald. Hans kvinnliga protagonist Daisy är också namne med en populär drinkfamilj (skakade drinkar gjorda på en bassprit, citruslikör och citrusjuice) som varit fashionabla sedan mitten av 1800-talet.

Det glada 20-talets drycker

Inledningsvis var drinkarna på den här tiden ännu av hög klass; old fashioned, juleps, fizzes och daisies var på modet, och visst tycks champagnen ha flödat. I Europa var cocktailbarerna samlingspunkt för alla samhällsskikt; konstnärer, soldater, politiker, journalister, hantverkare och filosofer. I de Förenta Staterna på andra sidan Atlanten var denna samlingspunkt förvisad till "underjorden"; till illegala klubbar med godtyckliga öppettider. Det skedde som ett resultat av alkoholförbudet som trädde i kraft år 1920 och varade ända till 1933; 20-talets USA var tiden för de hemliga barerna, jazzen, rom, whisky och gin-smugglingen och den illegala spritproduktionen. Här började cocktailvärlden skåda nya ansikten utöver klassikerna; det kom många recept som

innehöll cordials, grädde och fruktjuicer för att dölja den tvivelaktiga kvaliteten på spriten. Exempel på 20-talscocktails är Bee's Knees, Hanky Panky, Brandy Alexander, Grasshopper, Sidecar — för att bara nämna några. Under den här tiden myntades också uttrycket "Bathtub Gin" som är ett typiskt exempel på vilka medel som togs till för att komma undan den dåliga smaken. Uttrycket kommer från att hemmabrännare blandade ut sin billiga spannmålssprit med enbärsjuice, vatten och glycerin.

Al Capone

Ett namn som inte går att förbise i den här delen av historien är Alphonso 'Al' Capone tillika Scarface - maffiabossen från Chicago som tillskansade sig en förmögenhet på bootlegging (man smugglade sprit till barerna i höga stövlar) och speakeasies under 20-talet. Capone jobbade sig snabbt upp i den undre världen och tillslut skötte han all trafik av sprit som gick in och ut ur stadens södra regioner. Den gin som Capone smugglade in avnjöt han med citronjuice, sockerlag, mynta och sodavatten, för att mildra den skarpa smaken (kanske var det rentav bathtub gin som användes?) och drinken kallades Southside Fizz.

Förutom att vara världs(ö)känd för att ha bossat över Chicagos organiserade brottslighet och troligtvis iscensatt Valentinmassakern den 14:e februari 1929, där sju medlemmar av North Side-gänget avrättades, har Al Capones namn levt vidare i barkulturen i form av en drink. En Al Capone görs på en dominerande bas av Rye Whisky där man tillsätter Campari och söt vermouth samt serverar med apelsinzest.

Festen fortsätter

Stockholm år 2020 är långt ifrån ett spritförbud och illegala barer likt dem på 1920-talet. Men som bartender hade jag förmånen att få delta i en sluten tillställning på krogen Häktet på Södermalm i Stockholm den 5:e januari i år. Den första söndagen på året anordnas årligen en nyårsfest för branschfolk på någon krog i stan, eftersom de flesta av oss jobbar på "riktiga" nyårsafton. Och jag vill gärna ge er en liten bild av hur atmosfären var den här kvällen, som jag i min fantasi förvandlat till en speakeasy à la Prohibition — och jag måste erkänna att jag kände mig som en flapper girl när jag minglade runt med gamla kollegor och nya vänner på Häktet den kvällen.

Strax innan festen är slut står jag och min dejt i baren och sippar på varsin cocktail och iakttar vad som sker runtomkring oss; till höger ligger en tjej på baren och vilar sitt huvud i knät på en kille som sitter på baren. Deser ur att ha det riktigt bra när han skålar med tjejen och vännerna som står runtomkring dem. De dricker järn och söker sedan kontakt med bartendern för att lägga en sista beställning innan det är försent och de måste söka nya äventyr i natten — eller kasta in handduken. Bakom baren håller en tjej upp ett par öl och min dejt nickar åt henne och förklarar för mig att hon jobbar på Häktet och hon har en sådan pondus som gör henne till mer stjärna än någon av de bartenders som kom och mixade sina signaturdrinkar under en begränsad tid, kvällen till ära. De barer som medverkade var för övrigt: Andre til højre och Himkok i Oslo, Stranger/Tranquilo i Göteborg, Tata i Köpenhamn, och Bio Rio, Corner Club, Cadierbaren och Tjoget i Stockholm, och såklart gänget från Häktet. När jag och min dejt sippar på varsin drink av Erik Holmberg från Strangers har en kille precis tagit över skivspelarna till vänster om oss och lägger en disco-track som är svår att stå stilla till, och här blir jag nästan lite blödig eftersom han var barback på Restaurang Ljunggren - en väldigt ung och duktig sådan - när jag jobbade där för sju, åtta år sedan. Jaguppfylls av den där intima känslan som bara en bra personalfest eller en annan privat tillställning kan erbjuda. Alla som är där jobbar på något vis inom restaurang, vare sig det är i servisen, som bartender, konsult, journalist eller barback. Kvällens dresscode var dessvärre inte 20-tal utan 'rock-star', och även om det generellt var en lite blygsam tolkning av temat överlag så var folk jävligt snygga och charmiga och det hela var en riktigt lyckad nyårsfest.

Det ska bli spännande att se vad det kommande decenniet levererar i bar- och dryckeskultur. Om jag får sia lite om framtiden så tror jag att vi kommer, till skillnad från 1920-talet, få se en ökad efterfrågan och medvetenhet när det kommer till spritproduktion, där hållbarhet dominerar hela vägen från spannmål till den cocktail som serveras — på en bar nära dig.

/Tina Shine



Här hittar du recept på 20-talsdrinken Sidecar ->>



Grönstedts *** VS, 700 ml

Systembolagsnummer: 382

319,00 kr

En ung och charmig cognac som passar perfekt i en Sidecar!
Den är medelfyllig, lätt eldig med toner av russin, druva och vanilj.